LES MANUFACTURES LYONNAISES DE

MATERIEL VINICOLE

GUY & MITAL - MARMONIER FILS

— 29, Rue des Tuiliers - LYON —

Vous feront la meilleure installation de votre cave avec leur matériel moderne

PRESSES HYDRAULIQUES - PRESSOIRS A LARGE SURFACE - PRESSOIRS CONTINUS
REFOULOIRS - MOTOPOMPES - CONCENTRATEURS DE JUS DE RAISINS, etc...

SAUVEGARDE DE VOS RÉCOLTES

PRODUITS SPIC

ARSÉNIATE DE PLOMB PUR
SALVATOR 98/99

VINIFICATION RATIONNELLE
par la Solution
Sulfureuse Phosphatée
SPIC

Tous Produits Insecticides
Anticryptogamiques et Œnologiques

SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES, INDUSTRIELS & VITICOLES

SIÈGE SOCIAL : 47 BOULD ST-MICHEL, PARIS (5e)
USINE & SERVICES COMMERCIAUX : BEAUCAIRE (GARD)

AGENT DÉPOSITAIRE : **Louis BALLARD,** 1, rue Collot, **MONTPELLIER.** — Tél. **60-60**

LES GRANDES PÉPINIÈRES DU SUD-EST

CARPENTRAS (Vaucluse)

Les plus beaux plants de vigne à la source de production

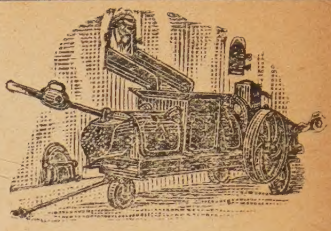
PLANTS GREFFÉS-SOUDÉS — PLANTS RACINÉS
BOUTURES — PRODUCTEURS-DIRECTS

Siège social : Boulevard de la Liberté, **MARSEILLE** (adresser toute la correspondance à **CARPENTRAS**)
Maisons autonomes : **ALGER,** 1, rue de Mulhouse. — **TUNIS,** 16, rue d'Angleterre

Ets PERA FRÈRES

Société Anonyme au Capital de 1.100.000 francs

FLORENSAC (Hérault)



(Déposée France et Etranger)

Matériel Vinicole moderne

INSTALLATIONS DE CAVES
COOPÉRATIVES et PARTICULIÈRES

PRESSOIRS "MINIBOURBES"

Fluatation des Cuves en Ciment pour les Vendanges et les Vins

ALCOOLS — HUILES — CIDRES — BIERES

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates, qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois, assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

NOMBREUSES RÉFÉRENCES

T. TEISSET-KESSLER - CLERMONT-FERRAND (Puy-de-Dôme)

CUPRA

"LA GAULOISE"

Société Générale de l'Industrie Cuprique

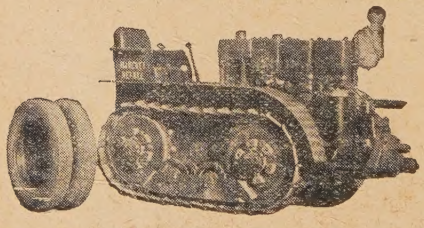
ADMINISTRATION
32, rue Thomassin, LYON
Tél. Fra. 64-64

USINE
LE PONTET (Vaucluse)
Tél. 40

SULFATE DE CUIVRE
POUDRES CUPRIQUES
INSECTICIDES

ARD. DIESEL 24 cv. large 0m80

MOTOCHENILLE 10/20 large 0m66



incomparables pour la viticulture, font leurs preuves depuis 20 ans

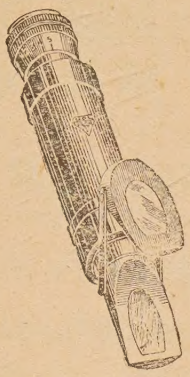
Type NORMAL (chenilles seules)
Type MIXTE (chenilles et pneus)

Bien que **FRANÇAIS 100 o/o** *et construits par des Travailleurs Français ils sont aussi bons que les meilleurs Etrangers et, quoique beaucoup plus chers, mieux indiqués pour la viticulture.*

Usine à RETHEL. - Bureaux Sud : BAUCHET, 1, r. Jeanne-d'Arc, LYON

OPTIQUE et PRÉCISION
de LEVALLOIS
Bureaux de Paris : 4, R. Scribe (9e)
Téléphone : OPÉ. 59-41

RÉFRACTOMÈTRE
POUR
JUS DE RAISINS



0-30 EN 1/5 %

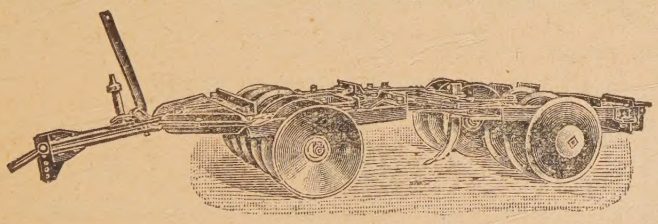
Le Réfractomètre O. P. L. permet de mesurer rapidement :
la richesse saccharine (pesage des moûts);
l'enrichissement en sucre.

A. BERTAUD, agent exclusif
22, Boulevard Françoise Duparc
MARSEILLE (B.-du-Rh.)

PUBL. L. C. L.

PULVERISEUR VIGNERON A DISQUES

Merveilleux instrument à traction mécanique pour les façons d'entretien des vignes
Destruction radicale de toute végétation adventive — Emiettement parfait de la terre
Dispositif breveté permettant le CHAUSSAGE ou le DÉCHAUSSAGE



SOCIÉTÉ DES CHARRUES FONDEUR
43, Avenue de Lombez. — **TOULOUSE** — TEL. 385.99

Tous instruments aratoires a traction animale et mécanique :
Brabants, Bascules, Sous-soleuses, Extirpateurs, Pelles mécaniques

PORCS 2000 fr. fco. 12 à 50 k. Tarif grat. Marchandise sélctionnée.
Garant. toutes maladies.
Marcel HERBERT, Objat (Corrèze)

PROPRIÉTÉ A VENDRE dans le Gard, 40 hectares (19 hectares vignes dont 6 hectares chasselas), bâtiments d'exploitation. Faire valoir direct, libre à la vente. S'adresser au bureau du Journal.

Tous les Produits

pour la protection des cultures et la conservation des récoltes

FONGICIDES ET INSECTICIDES

Pour soigner la vigne - les arbres fruitiers
les cultures maraîchères, etc...

SOUFRE D'APT - INSECTOSOUFRE
STEACUPRITE - ROTENONE
QUASSIA - NICOTINE

Mines de Soufre d'Apt

en exploitation depuis 1853

plus de **25.000** viticulteurs utilisaient avant-guerre le **SOUFRE D'APT** dans la métropole - en Algérie - au Maroc - en Tunisie - en Suisse - en Australie et République Argentine.

S'adresser à ses Agents ou au Siège social :

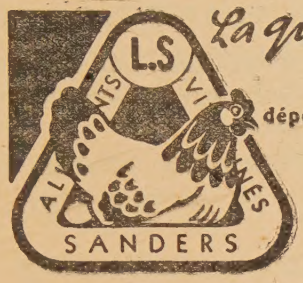
15, rue du Pont, à ARLES (Bouches-du-Rhône)

A T E L I E R S D E S

Cultivateurs "JEAN"

18, Route de Toulouse. -- CARCASSONNE

CULTIVATEURS VIGNERONS TOUS MODÈLES -- CULTIVATEURS CÉRÉALES
SEMOIRS A LA VOLÉE -- PULVÉRISATEURS A DISQUES

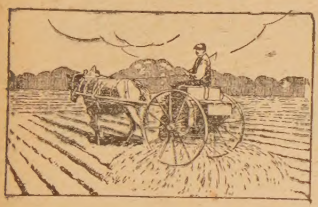


La qualité de votre élevage
dépend de sa nourriture,

Les Aliments Vitaminés SANDERS scientifiquement étudiés pour chaque production vous permettront d'obtenir davantage d'œufs de vos pondeuses, des poussins sains et vigoureux et des poulets lourds, et d'une chair savoureuse.

ALIMENTS
SANDERS
POUR VOLAILLES

LE CHANTEJOT



SEMOIRS - DISTRIBUTEURS D'ENGRAIS
BREVETÉS

Le CHANTEJOT pour épandage { A LA VOLÉE, EN BANDES / EN LIGNE
Modèles à voie étroite pour VITICULTURE

Le CHANTECOQ à doubles peignes pour Agriculture

Ets SIRAGA, Constructeurs - CHATEAUROUX (Indre)

AGENCE GÉNÉRALE

POUR AFRIQUE DU NORD

PORCS
Vente toute l'année
tarif gratuit
Prix défiant toute concurrence
PORCHERIE OBJAT (Corrèze)

PORCS
1.500 frs franco emballage
tarif gratuit
Marchandise de sélection
DUPONT à JUILLAC (Corrèze)

LE SOUFRE DE NARBONNE

EST UN SOUFRE DE MINERAI ENRICHI PROVENANT DU SOUS-SOL DE NARBONNE

LE SOUFRE DE NARBONNE

Dosage garanti : 30 p. 100 de soufre libre
Finesse : 95 p. 100 passant au tamis 200

— contient 30 o/o de soufre d'ORIGINE FRANÇAISE
— est EFFICACE contre l'OIDIUM
— n'est pas jaune. Sa COULEUR FONCÉE active l'action des rayons du soleil.
— est très fin. ADHÉRENT. Naturellement mouillable.
— est ÉCONOMIQUE. Pour une protection égale de la vigne, il revient moins cher que les soufres jaunes.
— évite à la France le gaspillage de ses DEVISES.
— EST UNE RICHESSE NATIONALE.

LA SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, avenue du Maréchal Foch, NARBONNE

EST LA SEULE A PRODUIRE

LE SOUFRE DE NARBONNE

PECHINEY

DEPUIS 60 ANS

PECHINEY

PROTÈGE LE VIGNOBLE FRANÇAIS

SULFATE DE CUIVRE
PRODUITS ŒNOLOGIQUES

AGENT RÉGIONAL :
E. AUSSET
8, Rue Deyron, NIMES - Tél. 22-05

Vous utiliserez avec succès et sans brûlure

Contre le Mildiou

CUPROXIL COLLOÏDAL

à 25 o/o de cuivre métal
400 grs par 100 litres

Contre l'Oïdium

OXYLDIUM COLLOÏDAL

à 50 o o de soufre
700 grs par 100 litres

Contre Cochylis, Eudémis, Pyrale, Altise, etc...

YAKELITE "V"

à 47 o/o de fluor

ARSÉPLOM

à 11 o/o d'arsenic - 30 o/o de plomb
1000 grs par 100 litres

Manufacture des Produits Chimiques SALAVERT
à ROANNE (Loire)

PÉPINIÈRES BOUILLARD

BOIS ET PLANTS DE VIGNES EN GROS

CARPENTRAS (VAUCLUSE)

PROTECTION P A B TOTALE

DE TOUTES LES CULTURES
PAR LA GAMME
HOMOGÈNE ET COMPLÈTE
DES

PRODUITS AGRICOLES BÉVENGUT

RENSEIGNEMENTS AUPRÈS DES
INGÉNIEURS DE LA SOCIÉTÉ AUXILIAIRE DU COMPTOIR FRANÇAIS DE L'AZOTE
ET DE NOS AGENTS GÉNÉRAUX

LES ÉTABLISSEMENTS
PIERRE BEVENGUT
74, BOUL. VICTOR-HUGO - CLICHY (SEINE)
USINES A CLICHY (SEINE) ET A PIERRE BÉNITE (RHONE)

le plus puissant produit de nettoyage
TONILINE
le gardien de la fulaille.

Laboratoires LUGDUNUM, 5, cours d'Herbouville – LYON

Ne perdez plus de Volailles
Ne perdez plus de Lapins
TRAITEMENTS PRÉVENTIFS
ET CURATIFS EFFICACES, ÉPROUVÉS
DES MALADIES DE LA BASSE-COUR
VACCINS — SÉRUMS

LABORATOIRE DE RECHERCHES SPÉCIALISÉ
Séro-agglutination -- Recherches microscopiques
AUTOPSIES (Renseignements et notice n° 9 envoyés gratuitement)

Laboratoires Avicoles du Dr G. LISSOT,
VÉTÉRINAIRE, PACY-SUR-EURE (EURE) – TÉL. 24

réussi ce vin !..
Brillant parfait
Conservation certaine
Acidité volatile faible
AVEC
SULFO
PHOSPHATE
HUBERT
LA LITTORALE
BÉZIERS

64me Année — No 36 7 Septembre 1947

LE PROGRES AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

P. Degrully. — Chronique. — Dans le royaume d'Impéritie : L'Office du blé. 123
E. D. — Panification et carbonate de chaux. — La liberté du vin. — Fabrication et vente des piquettes. 127
P. Galet. — Résistance des porte-greffes à la chlorose. 128
N. — Office international du vin ; Après la XXVIme session du Comité de l'Office international du Vin. 134
Ecoulement des vins (mois de juin 1947). 138
E.-A. Cairaschi. — Le vignoble alsacien. 139
J. Vercier. — Un choix parmi les meilleurs de nos fruits : Docteur Jules Guyot ; Doyenné d'Alençon. 149
Questions diverses. — **P. Larue.** Sur la consommation des fruits par les parisiens. — **V. C.** Les résidus de la carbonisation des schistes bitumineux et leur emploi éventuel comme amendement. — La farine de coquille de noix. — Le nitrate du Chili et les risques d'explosion. . 142
Partie officielle. — Sous la menace des foudres de Jupiter. 144
Informations. — L'Institut national des Appellations d'origine. — Cours d'œnologie. — XIIme Congrès international d'oléiculture. — Ecole d'agriculture et d'artisanat rural de Neuvic. — A Villaudric. . . 145
Bibliographie. — Vignes et Vins de Turquie, par Marcel Biron. — La fonction administrative et la fonction commerciale dans les entreprises agricoles, par Henri Girard. 147

CHRONIQUE

Dans le royaume d'Impéritie

L'OFFICE DU BLÉ

« Donnez-nous, dit ce peuple, un roi qui se remue !
Le Monarque des dieux leur envoie une grue,
Qui les croque, qui les tue,
Qui les gobe à son plaisir
Et grenouilles de se plaindre ». (1)

La Fontaine.

« Un jour, Confucius voyageait lentement, en compagnie de ses disciples, sur une route passant près du mont Taï, quand il entendit non loin de là des cris de femme ! Confucius lui ayant demandé pourquoi elle se lamentait ainsi dans ce lieu désert, la femme lui répondit : « le père de mon mari a été tué ici par un tigre et mon fils vient de périr de la même façon ».
— « Pourquoi alors », interrogea Confucius, « restez-vous dans un endroit si dangereux ? »
— « Parce que, répondit-elle, « *ici, je ne suis opprimée par personne.* »
Et se tournant vers ses disciples, Confucius leur dit : « Notez ceci, disciples, *le pouvoir tyrannique est pire qu'un tigre* ». (2)

« L'Etat, stérilisateur moderne de la prospérité, de la liberté et de l'initiative. »

Mylé.

(1) *Les grenouilles qui demandent un roi.*
(2) C.-F. Potter. — Les Fondateurs de Religion. Payot 1930, Paris.

L'Office du blé est-il une institution originale ? Sans doute, c'est en France une innovation, mais cette nouvelle acquisition s'inspire, partiellement tout au moins, des éléments constitutifs de la *Société des céréales de l'Etat Tchécoslovaque*.

N'oublions pas qu'en bons Gaulois, nous sommes toujours prêts à dénigrer nos idées les meilleures et à tirer trop souvent de l'étranger des inspirations parfois regrettables.

Et précisément, notre législation n'a fait qu'imiter sur ce point celle des pays totalitaires voisins, et rien ne serait plus facile que d'en montrer les analogies avec celle du Reich ou d'Italie, où la liberté du commerce des blés a totalement disparue dès l'instauration des régimes récemment supprimés.

Mais, à vrai dire, on ne pourrait s'étonner de cette réglementation qu'en oubliant l'histoire économique de notre propre pays pour la période antérieure au XIXme siècle. Si loin qu'on remonte dans ce passé, on voit les autorités s'évertuer à intervenir dans la production et le commerce des grains. Baillis et sénéchaux, seigneurs, municipalités, parlement et royauté multiplient à qui mieux mieux les prescriptions et les prohibitions, les taxations et les sanctions !

Et nous avons entre les mains un in-folio de huit cents pages consacré uniquement à ces textes, et il est curieux de voir les efforts de ces ancêtres de nos législateurs actuels inventer les mêmes mécanismes administratifs et se heurter aux mêmes difficultés pour en assurer le fonctionnement.

Charlemagne, dans un Capitulaire de 794, fixe le prix du pain et interdit l'exportation du blé. Et Saint Louis, de retour de Terre-Sainte, rend une ordonnance qui réglemente tout le commerce des céréales. Un autre monarque, dont la politique monétaire a trouvé des émules à notre époque, a montré également la voie en ce qui touche à la réglementation du blé. Philippe le Bel, en effet, ordonne, en 1304, le recensement général des grains et va jusqu'à fixer les quantités de blé que les cultivateurs sont autorisés à conserver pour leur consommation familiale et pour leurs ensemencements, tout le reste devant obligatoirement venir sur le marché.

Ses successeurs perfectionnent le système : on défend à quiconque d'acheter hors des marchés (1391), et ces prohibitions sans cesse renouvelées sont amplifiées dans un fort bel Edit de François Ier (1531) qui « averti et informé que plusieurs personnages, par avarice et rapacité, et n'ayant Dieu, charité ni salut de leurs âmes devant les yeux », achètent directement le blé chez le paysan, le cachent et ne le livrent qu'à des prix excessifs, les menace de peines impitoyables.

Faut-il citer encore les édits qui interdisent aux boulangers des villes de faire du pain blanc, des brioches et des échaudés (1496) ; ceux qui créent autour de Paris des zones d'achat, l'une pour les particuliers, une autre pour les boulangers, une troisième pour les marchands ? Faut-il rappeler les achats de céréales par le Gouvernement et toute la politique des « blés du roi », inaugurée par Louis XIV et qui devait faire accuser son successeur d'avoir conclu un « pacte de famine » ? Mais il faudrait une longue étude pour retracer les vicissitudes des mesures prises pour réglementer l'exportation des grains. Charles IX, en 1567, déclarera que « la faculté et puissance d'octroyer des congés et permis-

sions pour le transport des grains hors le royaume » est un droit régalien, incommunicable, et que tout sujet qui donnerait à un autre de telles permissions commettrait le crime de lèse-majesté.

Les édits de Turgot sur la libre circulation des grains ; les efforts de Necker pour assurer l'alimentation de Paris dès 1788 ; les cris des femmes avant et après le 5 octobre 1789, nous montrent que la question du pain était primordiale. La Royauté, l'Assemblée nationale, l'Assemblée législative, la Convention, le Directoire, ces différents pouvoirs en fonction ont rédigé plus de 269 lois, décrets, circulaires ministérielles du 23 avril 1789 au 21 prairial an V (9 juin 1797).

Citons entre autres :

Du 2 juin 1792 : Circulaire du Ministre de l'Intérieur aux administrateurs du département demandant des renseignements sur le produit annuel des récoltes en grains.

Du 11 juin 1793 : Circulaire du même Ministre prescrivant l'établissement et l'envoi de tableaux du prix de toutes les denrées et marchandises.

Du 9 août 1793 : Décret qui ordonne l'établissement de greniers d'abondance dans chaque district.

Du 11 septembre 1793 : Décret qui fixe un maximum du prix des grains et farines et prononce des peines contre l'exportation.

Du 19 avril 1795 : Arrêté du Comité de Salut public autorisant les administrateurs du district à faire des visites domiciliaires chez les cultivateurs et propriétaires de grains qui refuseront de satisfaire aux réquisitions qui leur sont ou seront faites.

Puis vient l'Echelle mobile, le libre échange, le protectionnisme.

Notre législation autoritaire de la production et du commerce des blés a donc de profondes racines dans notre passé le plus lointain. Il importe peu qu'en 1936 elle se propose de réglementer l'abondance alors que jadis on luttait contre la disette. L'esprit qui l'inspire est le même et les procédés se ressemblent. Quant aux résultats que nos textes actuels peuvent obtenir, il est à présumer qu'ils ne surpasseront pas ceux de l'ancienne réglementation monarchique.

Notons une première ressemblance entre tout ce passé et notre présent dans le foisonnement des textes. Mais il en est d'autres qui apparaîtront à la simple nomenclature des principales dispositions actuellement en vigueur. Aujourd'hui, tous les producteurs de blé sont surveillés et doivent déclarer leurs emblavures, leurs ensemencements, leurs récoltes. Ils ne peuvent vendre où ils veulent, ni aux époques qu'ils veulent, et le Gouvernement est armé d'un véritable droit de réquisition à leur égard (décret-loi du 16 juillet 1937).

La production excédentaire est pénalisée par des taxes, par des interdictions d'accroître les superficies emblavées, par la faculté donnée au Gouvernement de contingenter les exploitations. Le commerce libre a, pratiquement, disparu ; les minotiers, auxquels le commerce des grains est interdit, ne sont plus que des façonniers à tarif réglementé. Le commerce extérieur du blé est complètement étatisé.

Notons pour préciser que la loi du 17 novembre 1940, qui substitue à l'Office du blé l'Office national interprofessionnel des céréales, dispose dans son article 5 :

« L'O. N. I. C. décide, dans le cadre des dispositions législatives et réglementaires en vigueur, ou propose à l'agrément du Ministre secrétaire d'Etat à l'Agriculture toutes mesures nouvelles propres :

« A assurer le recensement des disponibilités ; l'équilibre entre les disponibilités et les besoins ; les livraisons pour les producteurs ou les organismes stockeurs ; l'utilisation des stocks de blé et le travail en meunerie ; la répartition des disponibilités entre les régions ; l'approvisionnement régulier des diverses catégories d'utilisateurs de blé, de farine, de céréales secondaires et d'issues ;

« A assurer, par l'intermédiaire du Bureau national des aliments du bétail qui lui est rattaché, la répartition des aliments du bétail et des matières premières nécessaires aux fabrications d'aliments composés et mélassés et la répartition de ces aliments conformément aux besoins de l'agriculture ;

« A orienter la production des céréales en fonction des besoins quantitatifs et qualificatifs du marché intérieur et des possibilités éventuelles de transactions internationales ;

« A assurer tout contrôle jugé nécessaire à l'application des mesures législatives et réglementaires en vigueur. »

Quoi qu'il en soit, la fixation du prix de vente du blé pour chaque campagne constitue une des fonctions les plus délicates de l'Office. En effet, les producteurs bénéficient de la majorité relative au sein du Conseil central, mais les décisions de ce dernier ne sont exécutoires que si elles ont réuni les trois-quarts des suffrages exprimés.

En cas de divergence d'opinion entre les producteurs et les autres membres du Conseil, le prix de vente résulte d'une décision prise en Conseil des Ministres par le Gouvernement.

Le prix légal est établi à la fois en fonction de l'accroissement des frais de culture par rapport à l'avant-guerre et de l'importance de la récolte, qu'il est assez difficile de chiffrer, et une certaine part d'arbitraire est entrée dans la fixation des prix, d'où protestations justifiées des producteurs.

Les différents éléments du calcul comportaient les données suivantes :

a) Prix moyen des récoltes 1911, 1912, 1913. . . . 27.717
b) Indice pondéré du prix de la vie (Statistique générale de la France). . . . . .
c) Indice des salaires (Statistique générale de la France).
d) Indice des prix, produits ou objets d'utilisation courante dans les exploitations agricoles. . . . .
e) Indice des autres charges pesant sur la production, d'où moyenne des quatre indices. . . . . .

Le prix légal s'établit donc « en principe » par le produit de :

$$a \times \frac{b+c+d+e}{4}$$

En réalité, profitant du désaccord des membres du Conseil, la loi n'a jamais été appliquée.

Obsédé par sa politique « de pain à bon marché », le Gouvernement a toujours, depuis 1936, réduit les totaux résultant des calculs.

Voici, d'une part, les prix tels qu'ils découlaient des textes et ceux fixés :

Année	Prix légal en fr.	Prix taxé en fr.	Perte en % du prix légal	Perte par Q. en fr.
1936	168,60	140		
1937	194,85	181		
1938	220,35	204		
1939	223	197		
1941	308	301		
1942	411,77	375		
1943	521,90	410		
1944	633,39	432	28,2	170
1945	819	676	17,4	143
1946	1.360	1.125	33,7	357

Ainsi, depuis 1944, l'agriculture nationale a perdu des milliards, et l'Office coûte par an 650 millions aux agriculteurs. (1)

« Le résultat, on le connaît : il s'est traduit par une chute de la production telle que les emblavures nationales se sont réduites de 5.300.000 hectares à 4.000.000 et qu'en Algérie l'amenuisement des surfaces est sensiblement de la même proportion. Le résultat, c'est que, malgré le rationnement du pain, c'est que, malgré les mesures anti-hygiéniques qui ont à certains moments porté le taux de blutage à un niveau tel que le pain n'était plus comestible, il a fallu pourtant importer, depuis 1944, 57 millions de quintaux de blé et payer à l'étranger plus de 60 milliards de francs pour importer ce blé. Jolie politique en vérité que celle de cette économie dirigée qui fait table rase des lois existantes, qui fait que les puissants du jour peuvent impunément violer la loi et que, la violant, ils installent la famine. Or, demander que le blé soit payé à son juste prix, cela n'est point opposer le travailleur des villes au paysan, l'employé au colon... » (2)

« Voilà, mon cher Titus, à quel point nous en sommes ! »

P. DEGRULLY.

(1) Inventaire financier du Ministère des Finances.
(2) Pierre BERTHAULT. — *Revue agricole de l'Afrique du Nord*, 13 juin 1947.

PANIFICATION ET CARBONATE DE CHAUX

Un arrêté inséré dans le *Journal Officiel* du 6 juillet a décidé l'incorporation de *Carbonate de chaux* dans la farine.

Un certain nombre de nos confrères s'élèvent vivement contre cette nouvelle composition du pain qui, de prime abord, choque les esprits peu avertis.

Qu'il nous soit permis de rétablir les faits.

Si le Gouvernement a prescrit cette mesure, c'est à la demande du Conseil d'hygiène et dans le but de lutter contre la décalcification dont souffre un certain nombre de nos concitoyens à la suite des privations alimentaires subies au cours de la précédente guerre.

LA LIBERTE DU VIN

Le Ministre de l'Economie nationale vient d'annoncer pour le 10 septembre la liberté absolue et inconditionnée du vin.

Le texte à paraître, non encore publié, prévoit le retour au Statut de la viticulture avec l'échelonnement, sous réserve de certaines mesures de surveillance et de discipline et des achats prioritaires, au stade du commerce en gros, ces derniers destinés à freiner la spéculation.

***

FABRICATION ET VENTE DES PIQUETTES

La fabrication et la vente des piquettes sont libres à partir de la campagne actuelle.

La Direction des Contributions indirectes vient de publier une note dont nous extrayons le passage suivant :

« *Pour accroître le volume des boissons disponibles lorsque les vins nouveaux apparaîtront sur le marché, il a été décidé par mesure de tolérance d'autoriser, jusqu'à l'expiration de la période des vendanges de 1947, la fabrication de piquettes en toutes quantités par les récoltants et les acheteurs de vendanges, ainsi que la vente de ces boissons à condition qu'elles soient livrées à l'état nature et que leur richesse alcoolique soit au moins égale à trois degrés.*

« *D'autre part, il est précisé que les piquettes pourront se vendre durant toute la campagne 1947-1948. Le droit de consommation est de 27 francs par hectolitre et, selon le cas, il y a lieu à la perception de la taxe à la production de dix pour cent.* »

Ainsi, l'édifice patiemment et difficilement érigé par les Associations viticoles va s'écrouler !

La fraude va s'en donner à cœur joie et les prix des vins vont certainement baisser. Dès lors, adieu le prix social !

Au reste, il y a plus, cette disposition va pratiquement supprimer la distillation des marcs et, par voie de conséquence, l'exportation de bon nombre d'eaux-de-vie de marc.

Pour conclure, dans la situation actuelle et avec l'espoir du rétablissement d'une viticulture valétudinaire, aucune modification n'aurait dû être apportée à la législation.

Hélas ! *Dis aliter visum !* E. D.

RÉSISTANCE DES PORTE-GREFFES A LA CHLOROSE

L'invasion phylloxérique obligea les viticulteurs à greffer les cépages européens sur les vignes américaines et leurs hybrides. La chlorose se manifesta alors sur ces vignes qui présentaient une résistance au calcaire variable avec les espèces, mais inférieure à celle de la vigne européenne. De nombreux croisements donnèrent à la viticulture des porte-greffes adaptés à divers terrains. L'emploi généralisé du calcimètre Bernard permit d'établir une échelle pratique de résistance à la chlorose calcaire.

Mais les expérimentateurs et les viticulteurs ne tardèrent pas à constater que deux terres identiques par leur teneur en calcaire total présentaient des pouvoirs chlorosants différents, et il en résulta une certaine confusion. Ainsi, le 3309 Couderc, dont on admet qu'il ne doit pas être planté dans des terres contenant plus de 23 % de calcaire total, est observé vert (sans chlorose) :

à 30 % par Dûmmler ;
à 35 % par P. Gervais ;
à 40 % par M. Chappaz ;
à 50 % par Bethmont ;

tandis qu'il est mort à 60 % d'après Ravaz et qu'il jaunit à 20 % en Charentes chez Verneuil.

En l'absence de méthode d'appréciation du calcaire actif, c'est-à-dire du *pouvoir chlorosant* d'un sol, on est conduit fatalement, pour rester au-dessous du seuil probable de jaunissement, à utiliser les porte-greffes notablement résistants au calcaire qui sont souvent des hybrides de Berlandieri, plus coûteux en raison de leur reprise au bouturage défectueuse.

M. Drouineau (1 et 2) a proposé une méthode d'appréciation du pouvoir chlorosant des sols.

Des applications de cette méthode (3) ont été faites bien qu'elle ne donne pas entière satisfaction en viticulture. L'échelle des indices qu'elle permet d'obtenir s'établit de 0 à 19, mais la plus grande partie des terres chlorosantes donne des indices variant de 11 à 16 dans une zone de résistance des porte-greffes qui comprend beaucoup de sujets, depuis le Rupestris-du-Lot jusqu'au 161-49 C. Cela peut être la source de nombreuses erreurs.

Une amélioration de la méthode de M. Drouineau paraît être nécessaire ; celle que nous proposons échelonne les indices entre 0 et 50, ce qui permet une meilleure détermination du seuil de résistance de chaque porte-greffe.

Technique. — La terre à analyser est desséchée à 105° à l'étuve jusqu'à poids constant, puis elle est tamisée (tamis à trous ronds de 1 millimètre de diamètre).

— Peser avec précision 2,5 grammes de terre et les introduire dans un flacon Pyrex de 500 cm³ à rodage émeri ;

— Ajouter 250 cm³ d'oxalate d'ammonium N/5 ;

— Agiter deux heures à l'agitateur mécanique ;

— Filtrer en rejetant les premiers centimètres cubes du filtrat ;

— Prélever 20 cm³ du filtrat à la pipette et verser dans un bécher de 400 cm³ ;

— Ajouter 100 cm³ d'eau distillée et 5 cm³ d'acide sulfurique concentré ;

— Titrer goutte à goutte et en agitant avec une liqueur titrée de permanganate de potasse N/5 jusqu'à l'apparition de la teinte rose persistante ; soit *n* le chiffre obtenu ;

— La solution d'oxalate est titrée de la même façon, et on doit évidemment obtenir N = 20 cm³ si les deux liqueurs sont parfaitement ajustées.

Le calcul montre que le pourcentage de calcaire actif contenu dans la terre est :

$$IA\ \% = (N - n) \times 5$$

Les résultats sont donc théoriquement compris entre 0 et 100.

Dans le tableau ci-dessous sont consignées les observations recueillies pour un certain nombre de porte-greffes :

RÉSULTATS

		Vert	Seuil probable	Jaune
		—	—	—
Riparia Gloire.				
	N° 1.....			16.5
	N° 2.....			13.5
	N° 3.....			10.5
	N° 4.....			9
	N° 5.....			8.5
	N° 6.....			7 5
	N° 7.....	3.5	(6 ?)	
Rupestris du Lot.				
	N° 1.....			21
	N° 2.....			19
	N° 3.....			17.5
	N° 3 *bis*.....			15.5
	N° 4.....	14.5	14	
	N° 5.....	13.5		
	N° 6.....	11		
	N° 7.....	10.5		
	N° 8.....	8.5		
	N° 9.....	6 5		
	N° 10.....	4		
	N° 11.....	2		
3309 C.				
	N° 1.....			24
	N° 2.....			21
	N° 3.....			16 5
	N° 4.....			16
	N° 5.....	11	11	
	N° 6.....	10		
	N° 7.....	6.5		
	N° 8.....	5.5		
Rupestris-Berlandieri.				
57, 99, 110	N° 1.....			19
Richter :	N° 2.....			17.5
	N° 3.....	17	17	
	N° 4.....	15.5		

		Vert	Seuil probable	Jaune
	N° 5.....	13		
	N° 6.....	12 5		
	N° 7.....	12		
	N° 8.....	11		
	N° 9.....	10		
	N° 10.....	8		
	N° 11.....	5		
Riparia-Berlandieri.				
161-49 :	N° 1.....			28
	N° 2.....	25.5	25	
	N° 3.....	24.5		
	N° 4.....	24		
	N° 5.....	23		
	N° 6.....	20.5		
	N° 7.....	14		
	N° 8.....	12		
	N° 9.....	2		
5 BB :	N° 1.....			28
	N° 2.....	21	21	
	N° 3.....	15		
	N° 4.....	12.5		
	N° 5.....	11		
Phénix :		16		
34 E.M. :		25		
Vinifera-Berlandieri.	N° 0.....			42
41 B :	N° 1.....	39	40	
	N° 2.....	36		
	N° 3.....	28		
	N° 4.....	25		
	N° 5.....	24		
	N° 6.....	20		
Porte-greffes divers.				
31 R :	N° 1.....	14		
	N° 2.....	9		
196-17 Cl. :				9
Vialla :	N° 1.....	4		
	N° 2.....	2		
1202 C :	N° 1.....	16.5		
	N° 2.....	14		

Interprétation des résultats. — Pour obtenir le seuil probable de résistance d'un porte-greffe donné, l'idéal serait de posséder deux échantillons de terre dont le calcaire actif fut différent de l'unité et où le porte-greffe étudié chlorosat dans la terre la plus active. Mais cet

encadrement théorique est assez difficile à réaliser, car la chlorose est peu fréquente et elle est souvent confondue avec la panachure, maladie liée au court-noué. Aussi, il n'a été possible de prendre en considération que quelques analyses provenant de vignes chlorosées parfaitement définies et où le porte-greffe était connu avec exactitude, notamment par la présence de repousses du pied.

Qu'il nous soit permis ici de remercier tous ceux qui nous ont aidé avec bienveillance dans la prise des échantillons, notamment M. R. Lafon, directeur de la Station de Cognac ; M. François, directeur de la Station d'Epernay, et M. Levadoux, chargé de recherches à Montpellier.

*
**

Le Riparia Gloire de Montpellier est peu résistant au calcaire. Le seuil probable doit s'établir vers 6 %, ce qui correspond à des doses de calcaire total variant de 15 à 30 %.

Le Rupestris du Lot résiste beaucoup mieux : au minimum à 14 %. On sait qu'il est très cultivé et qu'il pousse très bien dans des sols titrant plus de 30 % de calcaire total. La connaissance de l'indice actif permettra d'étendre son aire dans les terres qu'on croit devoir réserver aux hybrides de Berlandieri.

Le 3309 C est moins résistant que le précédent. Les limites du 3306, du Riparia-Rupestris de Massannes et du 101-14 sont inconnues.

Les Rupestris-Berlandieri sont inégalement répandus, aussi le seuil de résistance donné ici (17 %) s'applique surtout au 99 Richter.

Le 57 Richter est rare ; il jaunit dans les terres nos 1, 2 et 7. Les autres résultats ne le concernent point. Quant au 110, souvent mélangé avec le 99, il n'a jamais montré jusqu'à présent de différences dans la résistance au calcaire. On peut provisoirement attribuer le même seuil à ces trois hybrides.

Le grand groupe des *Riparia-Berlandieri* présente une adaptation très étendue, mais assez différente suivant la variété envisagée.

Le 161-49 est le plus résistant. Il blondit dans la terre no 1, et il reste vert dans tous les autres échantillons. C'est un porte-greffe très en vogue actuellement, justement à cause de sa haute résistance au calcaire qui lui permet d'être employé dans presque toutes les régions viticoles.

Le Téléki 5 BB, qu'on oppose souvent au précédent, paraît nettement inférieur. Il chlorose d'une façon très intense dans la terre no 1, où il est cultivé d'ailleurs côte-à-côte avec le 161-49.

Les autres Riparia-Berlandieri sont moins bien connus ; en particulier, aucune analyse ne porte sur le 420 A.

Le 41 B est le seul Vinifera-Berlandieri étudié puisqu'il est actuellement à peu près le seul du groupe à être multiplié. Il n'a pas été trouvé de terres où il jaunissait, bien qu'il doive présenter une limite supérieure. (Une terre de Champagne, où le 41 B jaunit, titre 42 %).

Enfin, parmi les porte-greffes divers, il faut retenir le jaunissement du *196-17* (1203 × Riparia-Gloire) à 9 pour 100, ce qui limite beaucoup l'aire de ce porte-greffe qui paraît être très voisin du Riparia.

En conclusion, pour fixer les idées, on peut actuellement adopter l'échelle suivante pour les principaux porte-greffes :

	Calcaire actif
Vialla	de 0 à 4 pour 100
Riparia-Gloire, 196-17	de 0 à 6 —
Riparia-Rup. 3309 C (3306, 101-14 ?)	de 0 à 11 —
Rupestris du Lot, 31 R (?)	de 0 à 14 —
Rupestris-Berlandieri, 57, 99, 110 R	de 0 à 17 —
Riparia-Berlandieri : 5 BB Phénix, 420 A, 503 Barr ?),	de 0 à 21 —
161-49 C	de 0 à 25 —
Vinifera-Berlandieri 41 B	de 0 à 40 —

*
**

En dehors des applications strictement viticoles, nous avons effectué, grâce au concours de M. Montarbot, chef de travaux de géologie, l'analyse de différentes roches calcaires dont les résultats suivants montrent l'intérêt :

	Calcaire total	I. A.
Dolomie	97,6	4
Aragonite	98,4	9
Calcite	98,4	15
Calcaire Oolithique	95	15
Taparas	48	16
Calcaire Jurassique	97,6	17,5
Concrétions calcaires	96	18
Marne bleue de l'Aquitanien	32	18,5
Lumachelle de l'Helvétien	97,6	21,5
Concrétions Pompignane	80	25
Craie de Champagne	97	53

P. Galet,
Chef de travaux de viticulture,
Ecole nationale d'Agriculture, Montpellier.

*
**

BIBLIOGRAPHIE

1. — Drouineau. *Comple rendus de l'Académie d'Agriculture,* déc. 1941.
2. — — *Annales Agronomiques,* p. 441, 1942.
3. — Branas. *Progrès agricole et viticole,* 1946, t. II, p. 279.
4. — Branas, Bernon et Levadoux. Eléments de viticulture générale, 1946.
5. — Agnel et Galet. Les porte-greffes. Ampélographie pratique. Montpellier, 1946.

OFFICE INTERNATIONAL DU VIN
(Organisation intergouvernementale créée par l'arrangement international du 29 novembre 1924), 11, rue Roquepine, Paris (VIme)

APRÈS LA XXVIe SESSION DU COMITÉ DE L'OFFICE INTERNATIONAL DU VIN

(SUITE)

Réceptions-Dégustations. — Le Secrétaire général a exposé les circonstances dans lesquelles il lui a été donné de constater l'absence fâcheuse du vin dans plusieurs réceptions et manifestations internationales importantes. Il a insisté sur l'opportunité et la nécessité de défendre la doctrine du vin, selon laquelle le bon vin naturel est la meilleure boisson hygiénique et le véritable antidote contre l'alcool, ainsi que l'expérience des nations, les études, les débits et les statistiques réunis, tant au cours des sessions du Comité de l'O. I. V. qu'à l'occasion des Congrès internationaux de la vigne et du vin l'ont abondamment démontré. Il a enfin exprimé sa conviction qu'au sein même de la grande Organisation agricole des Nations unies l'O. I. V. doit avoir pour mission de défendre une politique rationnelle du vin tendant à mettre le vin dans la consommation courante dans tous les pays.

Le Comité a approuvé la proposition tendant à organiser par les soins de l'O. I. V. la présence du vin à l'occasion des grandes Conférences internationales, par l'envoi d'un choix de vins de cru des pays adhérents intéressés.

Adhésions à l'O. I. V. — Le Comité s'est félicité des démarches et pourparlers poursuivis et qui ont abouti à l'adhésion de la Hollande à l'O. I. V. Il a salué l'adhésion de ce noble pays qui possède une vieille tradition vinicole, ainsi que son éminent représentant, M. Milders, qui a exprimé sa satisfaction et sa joie de se retrouver au sein du Comité de l'O. I. V., où il avait déjà pris place, avant la guerre, à titre d'observateur.

Envoi de missions. — La reconstitution du vignoble de la Tunisie.

Le Comité poursuit la discussion du rapport du Secrétaire général concernant, d'une part, la représentation de l'O. I. V. au 41me Congrès national des Associations viticoles de France, à Alger, et, d'autre part, la mission de l'O. I. V. qui s'est rendue en Tunisie, pour étudier sur place la situation du vignoble tunisien, à la suite de l'invasion phylloxérique, ainsi que l'organisation, les méthodes et les moyens adoptés pour mener à bien l'œuvre considérable de la reconstitution totale du vignoble de la Tunisie. Cette entreprise est déjà d'ores et déjà en bonne voie de réalisation, grâce à l'action conjointe des deux organismes : d'une part, du Groupement obligatoire des viticulteurs de Tunisie, dont le président est M. Coanet et le directeur M. Coupin, ce dernier ayant la charge de l'application du plan de reconstitution du vignoble et, d'autre part, de l'Office du vin, sous la direction de M. Chedeville.

Sur cette même question, le Comité a également entendu un exposé

technique remarquable de M. l'Inspecteur général Gondé et, sur la proposition de M. le président Barthe, a adopté la motion suivante :

« Le Comité de l'O. I. V., après avoir pris connaissance des conclusions du rapport de la Commission d'étude, qui s'est rendue en Tunisie pour examiner les mesures prises pour remédier aux graves conséquences de la contamination du vignoble par le phylloxéra,

Recommande aux pays qui ont à lutter contre les méfaits de cet insecte, les utiles et sages mesures prises par les Pouvoirs publics et appliquées par les viguerons de Tunisie groupés au sein d'Associations actives et disciplinées.

Ces mesures ont permis, à la suite d'études expérimentales, après enquêtes dans les pays voisins et de recherches poursuivies dans les vignobles locaux :

1° d'établir la liste des cépages à recommander et à autoriser en tenant compte, d'une part, du comportement des porte-greffes susceptibles de satisfaire aux exigences locales et, d'autre part, des qualités des cépages à adopter pour relever la qualité des produits : vins, mistelles, vins de liqueur, raisin frais et sec, jus de raisin ;

2° de compléter l'orientation de l'activité des vignerons en organisant des champs de pieds-mères et de vastes pépinières de racinés, de racinés-greffés, qui assurent aux vignerons leur authenticité et aussi leur bon état sanitaire ;

3° d'organiser et grouper des centres qui soient en mesure de donner des conseils aux vignerons et les guider dans leur difficile œuvre de reconstitution ; de leur procurer les moyens matériels de défoncement du sol avec de puissants appareils ;

4° de mener de pair l'établissement de dossiers viticoles dans le but de déterminer pour chaque vignoble le comportement des porte-greffes et des cépages et les caractéristiques des produits obtenus, c'est-à-dire les données qui serviront de guide pour toute nouvelle reconstitution. »

Deuxième séance du mardi 1er juillet : La dégénérescence infectieuse (court-noué) de la vigne.

La séance est reprise à 15 heures, et le Comité aborde la discussion des conclusions adoptées, comme il est indiqué plus haut, par la Commission internationale d'étude du « court-noué » au cours de la journée du 30 juin et, après un nouvel échange de vues, le Comité de l'O. I. V. a adopté les recommandations suivantes :

I. — Les vocables utilisés dans les divers pays pour désigner le court-noué de la vigne et ce dernier terme lui-même paraissant incomplets puisqu'ils ne signalent qu'un aspect de la maladie, il est admis que celle-ci sera dorénavant appelée *dégénérescence infectieuse*.

II. — L'importance de la *dégénérescence infectieuse* au point de vue scientifique, comme au point de vue économique, justifie l'extension des recherches relatives à cette maladie.

Le développement de ces recherches est recommandé en général et plus particulièrement dans les voies suivantes :

a) greffages, portant sur des combinaisons variées, en vue de préciser les conditions du passage de la maladie d'un élément à l'autre ou à travers des intermédiaires ;

b) recherche systématique de cépages résistants ou tolérants ;

c) études sérologiques ;

d) recherches sur le rôle des phytohormones dans l'apparition des caracèrest de la dégénérescence infectieuse ;

e) cultures de tissus de vigne présentant de la dégénérescence infectieuse.

III. — La transmission de la *dégénérescence infectieuse* par les phylloxéras radicicoles n'étant pas une hypothèse à exclure, il est recommandé aux organismes de recherche des pays adhérents de confier à des entomologistes qualifiés l'étude expérimentale des relations qui peuvent éventuellement unir le phylloxéra et cette maladie.

IV. — Le nombre des *cordons endo-cellulaires* paraissant liés à la gravité de la dégénérescence infectieuse, il est recommandé d'entreprendre des recherches tendant à confirmer la valeur de la méthode pratique de diagnostic de la maladie fondée sur cette relation remarquable utilisée déjà en Italie.

Démonstration de moto-viticulture et d'appareils de traitement de la vigne.

M. le professeur P. Marsais, de l'Institut national agronomique de Paris, donne lecture d'un compte rendu de la démonstration de moto-viticulture et d'appareils de traitement de la vigne qui a eu lieu, le 28 juin 1947, à Beaune, avec le concours de M. Plantier, ingénieur en chef du Génie rural à Dijon.

Quinze constructeurs français et suisses de matériel de motoculture et d'appareils de traitement de la vigne ont participé à ces essais, qui ont vivement intéressé les délégués et techniciens des pays viticoles adhérents à l'O. I. V.

La brève conclusion que l'on peut tirer de cette manifestation est que la viticulture dispose actuellement d'un matériel qui permet, aussi bien en plaine qu'en coteau, de cultiver des vignes à faible écartement (0 m. 90 à 1 m.) et d'y faire passer les appareils de poudrage et de pulvérisation ; que les procédés de défense du vignoble ont fait depuis peu d'intéressants progrès.

La Commission a surtout remarqué les tout nouveaux types de soufreuse munie d'un électriseur statique ; de tracteur à pont pour vignes étroites ; de moto-treuil devenant auto-moteur ; de Jeep tous terrains ; d'allumage automatique et simultané de fumigènes.

M. le professeur Dalmasso (Italie) a exprimé ses félicitations aux organisateurs de cette réunion.

Situation de la viticulture dans le monde.

M. Samarakis, secrétaire général, donne lecture de son rapport général sur cette question et signale les lacunes de documentation et en particulier de statistiques de divers pays, qui ne permettent pas de dresser, séance tenante, un tableau d'ensemble et d'en tirer des conclusions sûres. Il se réserve de le faire dès qu'il sera en possession de tous les éléments d'appréciation nécessaires.

M. le professeur Dalmasso fait remarquer qu'en ce qui concerne l'Italie, il n'est pas tout à fait exact que sa production soit redevenue presque normale ; en effet, la moyenne quinquennale de production du vin était, avant la guerre de 1914-1918, de 46 millions d'hectolitres et après cette guerre de 42 millions ; avant la guerre de 1939-1945, la

moyenne quinquennale était jusqu'en 1939 de 37 millions d'hectolitres, et la production après cette guerre, soit en 1946, est de 34 millions d'hectolitres, c'est-à-dire la production est tombée de 46 millions à 34 millions d'hectolitres. La cause principale de cette chute est le phylloxéra qui a touché, durant ces dernières années, toutes les régions de grande production de raisins pour la cuve. Et, pour cette année, on prévoit que la production se situera autour de 24 millions d'hectolitres.

M. le baron Le Roy (France) fait remarquer que les chiffres cités sont ceux des statistiques officielles et indique les raisons, — en particulier les conséquences du dirigisme, — par suite desquelles le chiffre officiel de 31 millions doit être majoré de plusieurs hectolitres. Il ajoute que si le Gouvernement français veut bien rendre à la viticulture et au commerce la liberté des transactions, l'on s'apercevra à la déclaration de la récolte que la productivité de la France, au point de vue viticole, a certainement beaucoup moins baissé qu'on ne l'imagine et qu'elle conserve au point de vue de la production le grand renom qu'elle a dans le monde qu'elle avait avant la guerre.

M. le comte de Penha Garcia (Portugal) attire l'attention sur l'intérêt qu'il y aurait, étant données les grandes oscillations de la production vinicole d'une année à l'autre, d'établir des moyennes aussi bien pour la période d'avant-guerre que pour la période d'après-guerre, afin de pouvoir faire des comparaisons sur des périodes suffisamment longues, par exemple quinquennales.

D'autre part, il signale la forte augmentation de la consommation du vin au Portugal, qui est passée de 59 millions de litres en 1938 à près de 221 millions en 1946. L'exportation portugaise a également marqué, au cours de l'année 1946, une augmentation très considérable dont il fournit l'explication en indiquant qu'un certain nombre de contingents qui avaient été bloqués dans différents pays ont été libérés au cours de l'année 1946, et il en profite pour signaler d'une façon pratique les difficultés de l'analyse des statistiques de chaque pays.

M. Chaponnier (Suisse) est d'accord avec les remarques formulées par M. le Délégué du Portugal et signale certaines modifications apportées à l'établissement des statistiques viti-vinicoles de la Suisse. Enfin, il suggère que les statistiques indiquent, à côté des chiffres absolus, les chiffres relatifs en %.

MM. le comte de Penha Garcia et Costa Lima (Portugal) donnent des précisions sur le mode d'établissement des statistiques portugaises, ainsi que M. le professeur Dalmasso (Italie), qui indique que sur les 4 millions d'hectares environ de superficie cultivée en vignes en Italie, les 2/3 environ le sont en culture mixte.

M. Faber (Luxembourg), expose les heureux résultats obtenus dans son pays depuis l'abolition du « dirigisme », en octobre 1945, et les restaurations de la liberté des transactions.

M. Valette (Maroc) explique les raisons de la régression du vignoble du Maroc et indique qu'on est en train de faire un gros effort en vue de reconstituer la superficie cultivée en 1939 et en l'augmentant sensiblement de façon à arriver à produire suffisamment de vin pour la consommation intérieure.

(à suivre) N.

Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros

Mois de juin 1947

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de juin	Total	Mois de juin	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
1	Ain	3.670	21.926	18.120	117.670	25.763
2	Aisne	116	2.404	11.530	127.845	30.069
3	Allier	623	14 653	14.846	142.430	30.831
4	Alpes (Basses)	2.214	7.768	3.447	22.557	3.836
5	Alpes (Hautes-)	1.309	4.709	3.395	26.843	9.700
6	Alpes-Maritimes	112	808	21.211	155.684	22.408
7	Ardèche	17.183	127.286	14.136	93.754	31.301
8	Ardennes	»	»	7.134	68.900	12.184
9	Ariège	66	3.542	9.268	59.608	5.257
10	Aube	259	2.970	8.726	108.633	21.702
11	Aude	317.629	2.444.536	43.749	385.407	178.142
12	Aveyron	485	6.575	11.199	119.864	16.894
13	Bouches-du-Rhône	51.466	523.985	65.786	479.052	93.308
14	Calvados	»	»	8.434	133.882	10.067
15	Cantal	»	23	11.[illegible]	79.014	13.820
16	Charente	37 742	487.588	8.525	94.436	13.494
17	Charente-Inférieure	25.120	447.321	10.773	127.504	16.480
18	Cher	3.376	9.600	12.864	99.846	14.809
19	Corrèze	128	413	8.076	81.805	16.779
20	Côte-d'Or	5.414	53.522	22.650	205.160	297.914
21	Côtes-du-Nord		»	8.604	118.388	16.074
22	Creuse	»	»	10.802	75.726	12.077
23	Dordogne	42.483	262.140	9.474	85.748	31.568
24	Doubs	»	»	21.[illegible]	157.020	24.103
25	Drôme	5.307	57.545	8.123	81.960	28.007
26	Eure	»	»	8.332	88.136	10.236
27	Eure-et-Loir	»	»	9.[illegible]	91.197	22.046
28	Finistère	»	»	24.336	294.853	56.581
29	Gard	206.707	1.992.421	42.661	430.488	92.348
30	Garonne (Haute-)	8.078	114.300	19.314	194.702	25.[illegible]
31	Gers	45.005	676.110	4.390	49.527	[illegible]28
32	Gironde	180.002	1.274.135	54.867	500.090	95[illegible]235
33	Hérault	465.052	4.144.715	77.864	643.417	501.164
34	Ille-et-Vilaine	»	»	12.767	131.593	21.263
35	Indre	1.940	25.403	6.663	83.135	9.[illegible]89
36	Indre-et-Loire	21.645	180.507	17.105	171.254	71.492
37	Isère	4.219	41.747	22.691	218.774	29.[illegible]00
38	Jura	1.566	10.638	8.563	88.438	21.562
39	Landes	7.644	101.254	8.415	73.535	14.753
40	Loir-et-Cher	29.209	278.059	9.288	87.971	41.439
41	Loire	3.011	17.310	44.326	370.099	66.821
42	Loire (Haute-)	18	398	8.809	77.366	14.196
43	Loire Inférieure	26.483	128.405	33.359	285.547	67.227
44	Loiret	1.728	16.984	12.215	142.418	22.720
45	Lot	3.074	25.560	[illegible]507	50.037	5.[illegible]43
46	Lot-et-Garonne	19.579	127.547	10.334	79.249	[illegible]0.[illegible]12
47	Lozère	25	244	2.090	30.487	5.570
48	Maine-et-Loire	32.068	171.574	18.098	167.239	123.894
49	Manche	»	»	7.765	91.291	17.410
50	Marne	3.770	148.490	27.672	294.005	[illegible]85.171
51	Marne (Haute-)	19	163	6.424	65.158	12.032
52	Mayenne	»	»	2.570	47.853	5.[illegible]85
53	Meurthe et-Moselle	202	617	29.659	308.726	49.553
54	Meuse	144	509	15.496	89.355	14.469
55	Morbihan	»	»	12.094	129.857	[illegible]8.579
56	Moselle	»	»	30.800	264.509	[illegible]0.274

NUMÉROS d'ordre	DÉPARTEMENTS	QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés)		QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation		STOCK commercial existant chez les marchands en gros
		Mois de juin	Total	Mois de juin	Total	
		hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres	hectolitres
58	Nièvre	111	777	17.032	133.551	32.085
59	Nord-Lille	«	»	54.286	500.035	100.946
	Nord-Valenciennes	«	«	23.611	240.549	47.418
60	Oise	«	»	19.984	142.370	28.055
61	Orne	«	»	6.199	62.462	9.086
62	Pas-de-Calais-Arras	«	»	27.452	311.242	55.885
	Pas-de-Calais-Boulogne	«	»	13.395	140.791	36.127
63	Puy-de-Dôme	1.149	6.400	19.007	227.488	37.660
64	Pyrénées (Basses-)	3.607	38.200	14.224	160.384	26.480
65	Pyrénées (Hautes-)	720	2.207	8.032	77.700	11.688
66	Pyrénées-Orientales	64.439	951.158	21.523	240.800	144.580
67	Rhin (Bas-)	4.170	61.990	23.998	270.886	87.113
68	Rhin (Haut-)	15.381	219.358	29.904	310.168	123.916
69	Rhône	28.746	259.006	71.043	595.344	198.075
70	Saône (Haute-)	»	27	13.341	107.089	19.695
71	Saône-et-Loire	24.030	275.221	25.518	236.944	147.538
72	Sarthe	1.133	1.758	11.128	114.494	15.328
73	Savoie	4.330	25.399	11.294	108.238	33.062
74	Savoie (Haute)	1.046	4.603	9.557	96.412	24.015
75	Seine : 1re direction	»	»	73.005	595.347	240.506
	2me direction	»	»	343.937	2.811.486	746.917
76	Seine-Inférieure Rouen	»	»	30.660	249.805	60.180
	Seine-Inférieure Le Havre	»	»	11.868	104.921	17.209
77	Seine-et-Marne	»	»	19.633	144.582	34.852
78	Seine-et-Oise Versailles	»	»	31.666	263.163	63.259
	Seine-et-Oise Paris	»	«	20.563	173.943	45.058
79	Sèvres (Deux-)	4.120	15.309	10.717	112.744	18.220
80	Somme	»	»	15.631	156.734	22.753
81	Tarn	28.835	251.796	13.198	132.136	56.866
82	Tarn-et-Garonne	11.416	79.885	2.318	35.032	9.930
83	Var	87.725	715.262	29.225	243.949	34.136
84	Vaucluse	52.497	463.748	10.297	87.435	70.498
85	Vendée	4.610	30.358	7 441	82.780	13.958
86	Vienne	10.255	83.148	10.639	80.905	18.243
87	Vienne (Haute-)	»	»	16.641	148.669	25.133
88	Vosges	1	49	14.386	136.077	26.667
89	Yonne	350	9 773	8.903	84.305	20.548
	Total pour la France	1.924.561	17.454.733	2.056.081	18.609.392	6.976.304
	Alger	178.825	3.142.675	57.997	572.546	539.424
	Constantine	59.664	736.788	27.660	260.413	55.912
	Oran	233.235	4.623.888	62.211	568.012	1.022.129
	Total pour l'Algérie	471.724	8.503.351	147.868	1.400.971	1.617.465
	Total général	2.396.285	25.958.084	2.203.949	20.010.363	8.593.969

LE VIGNOBLE ALSACIEN

UN APERÇU SUR LES PORTE-GREFFES LES CÉPAGES — LES VINS

La viticulture occupe en Alsace, depuis plusieurs siècles, une place importante. Cette région offre en effet des possibilités très variées au point de vue agricole. Elle constitue le type de région de polyculture.

La vigne, sur les coteaux et vallées vosgiennes, se trouve dominer les

cultures de la plaine d'Alsace où les céréales, les betteraves, le tabac, le maïs, les cultures fruitières, les prairies naturelles et artificielles constituent un ensemble agricol eflorissant.

Le vignoble occupe actuellement dans les départements du Bas-Rhin et du Haut-Rhin environ 18.000 hectares, ce qui représente une surface sinon supérieure, du moins comparable à celle du vignoble de Bourgogne et de Champagne.

Les communes viticoles s'étendent du Nord au Sud sur les flancs des collines sous-vosgiennes à une altitude variant de 200 à 450 mètres. L'aspect topographique est extrêmement varié par suite du très grand nombre de mamelons assis au pied des Hautes-Vosges. Cette diversité d'aspect frappe le visiteur qui parcourt le vignoble et se répercute aussi sur l'encépagement et sur les vins. Ceux-ci sont qualifiés tantôt d'une appellation « terroir », c'est-à-dire de lieu, tantôt d'une dénomination de cépage, lequel présente des variations de qualité suivant les secteurs.

La constitution du sol déterminant pour une bonne part la composition du vin, il s'en suit que les vins de Bas-Rhin ont des propriétés fort diverses. Dans ce département, les meilleurs crus proviennent des coteaux au sol calcaire qui s'étendent au Sud et Sud-Est. En général, les vins du Bas-Rhin sont moins alcoolisés que ceux du Haut-Rhin ; à maturité complète, cependant, ils acquièrent un très fin « bouquet ». La véritable région viticole bas-rhinoise forme une bande à peu près ininterrompue qui va du Nord (région de Marlenheim) au Sud (région de Saint-Hyppolite). Le Haut-Rhin offre une bande également ininterrompue, peut-être plus homogène, englobant la région de Colmar, les vallées de Guebwiller et de Thann. Ce sont les arrondissements de Sélestat et Ribeauvillé qui englobent la partie la plus grande et la plus importante (environ 4.000 à 5.000 hectares), dans laquelle on trouve les crus réputés de Barr, Riquewihr, Dambach, Amerschwihr, etc.

Les conditions climatériques se trouvent être relativement favorables. Les coteaux orientés vers le Sud sont très ensoleillés et partout permettent un développement de la vigne dans la plupart des années. Les Vosges, toutes proches, les protègent contre les vents trop violents et les gelées trop fortes. Seule la plaine, où la vigne n'a pas sa place logique est souvent exposée à des gelées redoutables qui anéantissent toute ou partie de la récolte. C'est pourquoi, les cépages de *vinifera* sont remplacés par des hybrides producteurs directs, lesquels ont tendance à régresser même en plaine.

Porte-greffes utilisés.

La reconstruction des porte-greffes en Alsace se poursuit et la consommation de boutures greffables produites sur place ou achetées dans le Midi correspond à une production annuelle de 4 millions de greffes.

Les types utilisés sont dans l'ordre d'importance :

le Riparia × Rupestris = 3.309 C dont le pourcentage d'utilisation représente 50 pour 100 ;

le Berlandiéri × Riparia = 161-49 C, dont le pourcentage d'utilisation représente 25-30 pour 100 ;

le Berlandiéri × Riparia = K 5 BB, dont le pourcentage d'utilisation représente 10-15 pour 100.

A côté de ces types fondamentaux un certain nombre d'autres hybrides complètent la série des porte-greffes, par exemple : le 101-14, 34 E. M. Tel. 8, 1616, 93, 5 et 41 B, B 50, L. 44, 33 A, etc., 5 pour 100.

L'hybride 3309 C convient plus particulièrement pour les terrains plats, plutôt légers, pas trop secs, dont la teneur en calcaire actif ne dépasse pas 15 pour 100.

Les types 161-49 et K 5 BB, issus tous deux d'un croisement Berlandieri × Riparia sont d'excellents porte-greffes des terrains calcaires chlorosants. Leur reprise au bouturage serait inférieure au 3309.

Aperçu sur l'encépagement du vignoble alsacien et les vins produits.

Les *producteurs directs,* pour les citer, sont en régression constante depuis 1930. Seuls subsistent encore :

parmi les rouges : *Oberlin 595* et les *hybrides Kuhlmann* ;

parmi les blancs : *Seibel 880, 52-79, 49-86* et *54-09 ;*

représentant au total 2 pour 100 de la surface cultivée en vignes.

Les cépages, variétés de *V. Vinifera,* sont, par contre, en augmentation constante au point de vue surface. Leur nombre est assez élevé, et un pourcentage de l'ordre de 1 pour 100 de l'encépagement comprend des types en voie de disparition. Ce sont : le *Thalburger,* le *Balafant,* le gros *Räuschling,* le *Rotgipfler,* le *Trolinger,* etc...

Les autres cépages fournissent la totalité des vins courants de qualité supérieure. Ce sont des cépages blancs pour la plupart. Un groupe de cépages constitué par le *Burger* ou *Elbing blanc,* le *Kniperlé,* le petit *Räuschling,* le *Goldriesling* et le *Riesling* × *Sylvaner* ou Müller Thurgau ne représente que 6 pour 100 de l'encépagement et ne donne généralement que de bons vins courants.

La plus grande partie du vignoble (60 pour 100 de la production) est plantée en *Chasselas* et en *Sylvaner.*

Le *Chasselas* se rencontre dans presque toutes ses variétés au nombre desquelles le *Chasselas rose* et le *Chasselas blanc* dominent. C'est un cépage à double emploi : raisin de table sur les marchés locaux et raisin de cuve donnant un vin apprécié, surtout les années moins bonnes à cause de sa faible acidité. Il domine dans le Haut-Rhin.

A l'inverse du Chasselas, le *Sylvaner* domine dans le Bas-Rhin. Il produit, comme son voisin, un vin de qualité dans des conditions analogues à celles mentionnées pour le Chasselas. La qualité est plus typique que celle du Chasselas, par sa couleur, sa fraîcheur et son caractère pétillant. C'est le vin classique qui convient sur la table avec les mets à base de poissons, coquillages ou crustacés.

Le groupe des cépages de haute qualité (30 pour 100 de la production) comprend les quatre cépages suivants : le *Muscat,* le *Riesling,* les *Pinots,* le *Traminer.*

Le *Muscat* est le cépage de qualité le moins répandu, car il est très exigeant au point de vue sol, choix du porte-greffe et exposition du terrain. De plus, il est sujet à la coulure. Le vin produit est bien connu, sec et parfumé.

Le *Riesling* est le cépage de qualité des terrains riches, sur les

coteaux très ensoleillés. Il occupe une place de choix, disputée aujourd'hui avec le Pinot gris surtout et le Traminer.

Le vin produit est recherché par les connaisseurs pour son corps et son bouquet fin, discret et harmonieux.

Le *Pinot* a pris une grande extension depuis quinze ans. Il comprend un certain nombre de variétés qui s'adaptent à toutes les conditions de climat, sol et exposition. Les variétés les plus répandues sont le *Pinot blanc* et le *Pinot gris,* ce dernier dont une sous-variété est appelée *Tokay d'Alsace,* donne des vins de très haute qualité, mais son rendement est un peu faible. A côté de ces deux variétés de Pinot, on rencontre encore surtout l'*Auxerrois blanc,* qui gagne du terrain progressivement au détriment du Chasselas et du Sylvaner.

Le Pinot Chardonnay, le Pinot Meunier, le Pinot noir sont peu répandus.

Le *Traminer,* encore appelé *Gewürztraminer,* est le cépage de haute qualité le plus répandu car il s'adapte bien aux conditions du milieu. Son rendement est élevé, et le vin produit possède un bouquet caractéristique très prononcé qui le fait placer au tout premier rang des vins à « appellation Alsace ». On ne peut, en effet, aujourd'hui, séparer l'expression « vin d'Alsace » sans penser de suite au Traminer. C'est par excellence un vin de dessert, comme le Muscat, alors que les vins de Riesling ou de Pinot seraient plutôt des vins à servir avec les « entrées ».

Telles sont les indications générales de l'encépagement du vignoble Alsacien, qui est à citer en exemple à bien d'autres points de vue : méthodes de conduite et taille, traitements antiparasitaires, vinification, sans oublier l'organisation des syndicats viticoles, disciplinés, groupés au sein de l'Association viticole d'Alsace, dont l'action est particulièrement efficace.

E.-A. Cairaschi, Inspecteur
du Service de la protection des végétaux.

QUESTIONS DIVERSES

Sur la consommation des fruits par les Parisiens

Ayant passé à Paris le mois de juillet, nous avons constaté que les fruits y sont consommés d'une façon maladroite.

On ne vend que des fruits non mûrs. Le Parisien se jette sur toute nouveauté. Quand la cerise bat son plein dans la région, il est déjà aux pêches, fruits verts, ne se détachant pas du noyau. Puis il se précipite sur les prunes non encore sucrées et le raisin encore vert.

Nous avons parlé de la question avec un agent des Halles.

Il semble que la masse des consommateurs n'a pas un goût si démesuré pour les primeurs acides et qui coûtent si chers.

Ce seraient les détaillants qui, aux Halles, délaisseraient les fruits devenant bon marché pour pouvoir gagner davantage sur un cageot de fruits en primeurs.

Le prix double souvent entre les halles et les boutiques.

Personnellement, nous avons jugé que la pulpe de ces fruits à 50 ou 60 francs le kilogramme, noyau compris, revenait bien cher.

Nous avons découvert des jus de raisin fabriqués dans l'Hérault qui se vendaient librement 50 francs le litre. Ils ont contribué à notre alimentation à un moment où notre santé ne nous permettait guère de nourriture substantielle.

Pierre LARUE.

—«o»—

Les résidus de la carbonisation des schistes bitumineux et leur emploi éventuel comme amendement

Dans une note précédente, relative à l'industrie schistière qui prend tournure industrielle dans la région de Séverac-le-Château (Aveyron), nous préconisions l'examen des résidus de la carbonisation pour leur emploi éventuel en agriculture. Or, dans cet ordre d'idée, nous venons de trouver, dans un ouvrage intitulé *Le bitume* et paru en 1898, quelques analyses qui montrent tout l'intérêt de la question.

Pour les pyroschistes d'Autun (Saône-et-Loire), on donne aux résidus du gillage la composition suivante :

charbon	5,65 %
oxyde de fer	3,55 %
alumine	25,85 %
silice	60,55 %
magnésie	1,00 %
potasse	4,40 %

Nous avons trouvé ce pourcentage en potasse bien élevé.

Et pour les pyroschistes liasiques de Vesoul (Haute-Saône), qui sont géologiquement les mêmes que ceux actuellement travaillés à Séverac-le-Château et qu'on exploitait jadis comme engrais, on a la composition qui suit pour les pyroschistes eux-mêmes :

	Echantillon I	Echantillon II
chaux et magnésie	22,30 %	21,50 %
fer et alumine	7,35 %	8,25 %
résidu insoluble	43,35 %	42,40 %
potasse	2,39 %	2,62 %
acide phosphorique	0,19 %	0,26 %
perte au feu	24,42 %	24,97 %

—«o»—

La farine de coquille de noix

La farine de coquille de noix tend à prendre une place de plus en plus grande dans l'industrie des matières plastiques. Elle renferme comme constituants principaux : 10 % de sucre, 60 % de cellulose et 24 % de lignine. Elle se substitue à la farine de bois quand on cherche à obtenir des pièces moulées à base de résines phénoliques, présentant une résistance au choc et une résistance à l'écrasement

améliorées. La présence de cutine, dans cette farine, amène également dans les pièces moulées une amélioration des qualités électriques.

On emploie, en outre, les farines de coquille de noix dans le domaine des résine ssynthétiques, utilisées comme colles et plus particulièrement pour la fabrication des colles de contreplaqué. Les colles synthétiques avaient pour cet usage l'inconvénient de coûter plus cher que les colles animales ou végétales précédemment utilisées, mais la possibilité de les diluer par l'addition de 15 à 25 % de farine de coquille de noix, sans en diminuer aucunement les qualités, a permis d'en faire un emploi courant.

V. C.

—«o»—

Le nitrate du Chili et les risques d'explosion. — Après les catastrophes de Texas-City et de Brest, provoquées par l'explosion de bateaux chargés de Nitrate d'ammoniaque, la presse a publié une dépêche d'une agence américaine signalant qu'un bateau de nitrate de soude avait fait explosion dans le port de Melbourne.

En réalité, cette dernière explosion n'est pas due au nitrate de soude, mais à une cargaison de chlorate de soude en fûts métalliques.

Cette fausse nouvelle, répandue quelques jours après les pénibles événements de Brest, étant de nature à créer une confusion dans l'esprit des utilisateurs, il est bon de souligner que le nitrate de soude naturel du Chili, par sa composition chimique, est d'une stabilité absolue : depuis 1830, l'agriculture mondiale en a reçu et consommé une centaine de millions de tonnes et, dans aucune circonstance, il n'a jamais été constaté la moindre explosion au cours du transport de ce produit ni au cours de son stockage et de son utilisation.

PARTIE OFFICIELLE

Sous la menace des foudres de Jupiter

Aux producteurs de céréales

Voici le texte de l'avis très important aux producteurs de céréales qui a été affiché dans toutes les communes de France :

I. — Tout producteur de céréales, toute personne recevant des céréales à titre de propriétaire, locataire, métayer, régisseur, etc..., est tenu de souscrire, *avant le 1er octobre 1947*, conformément à l'arrêté ministériel du 14 juillet 1917, une déclaration de récolte de céréales et un engagement de livraison.

Le déclarant devra remplir ou faire remplir, à la mairie de son domicile, l'état imprimé portant :

1° Déclaration de récolte de blé, de seigle et céréales secondaires ;

2° Engagement de livraison.

Cet état, mis gratuitement à la disposition du déclarant, devra être revêtu, de la main même du déclarant, de la mention : « Certifié sincère et véritable ». Il devra être signé par le déclarant.

Toute omission ou inexactitude de déclaration et d'engagement de

livraison est passible d'une amende administrative de 500 francs à 10.000 francs par quintal et peut entraîner la saisie des céréales.

II. — Tout producteur, tout détenteur de céréales, établira sa déclaration de récolte et son engagement de livraison exactement et dans le délai réglementaire, parce que c'est à la fois son devoir et son intérêt.

— Son devoir, car il est indispensable aux Pouvoirs publics de connaître exactement les disponibilités en céréales pour assurer le ravitaillement de tous les Français.

— Son intérêt, car cette déclaration de récolte et cet engagement de livraison seront le document exigé du producteur pour qu'il bénéficie de la prime de 1.000 francs par hectare de blé ou par hectare de seigle déclarés.

Producteurs, détenteurs de céréales, souscrivez, rapidement et exactement votre déclaration réglementaire (blé, seigle et céréales secondaires).

Le Comité communal de collecte vous fournira tous les renseignements, toutes les précisions nécessaires.

N'attendez pas la date limite du 1er octobre pour faire votre déclaration. Faites-la exactement et tout de suite.

SANCTIONS

Quiconque, soit individuellement, soit de concert avec d'autres, fera obstacle ou tentera de faire obstacle, de quelque manière que ce soit, à la collecte, à la fabrication ou à la répartition de denrées, objets ou produits soumis au rationnement ou au contingentement, sera puni d'une amende de six mois à cinq ans d'emprisonnement et d'une amende de 100.000 francs à cinq millions de francs.

Les mêmes peines seront applicables à ceux qui, par leurs écrits ou leurs paroles et dans le but de faire obstacle à la collecte, à la fabrication ou à la répartition de denrées, objets ou produits soumis au rationnement ou au contingentement, auront incité les producteurs, les répartiteurs ou les détenteurs à réduire ou à suspendre les livraisons auxquelles ils sont légalement tenus ou les auront provoqués au délit défini au premier alinéa.

Ces peines seront encore applicables à ceux qui, par des offres supérieures aux taxations, auront, dans le but de réaliser un profit, soustrait ou tenté de soustraire à la collecte ou à la répartition des denrées, objets ou produits soumis au rationnement ou au contingentement.

En cas de récidive, les délinquants seront punis d'une peine d'un an à dix ans d'emprisonnement et d'une amende de 200.000 francs à dix millions de francs.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

L'Institut national des Appellations d'origine communique : Nous rappelons aux viticulteurs producteurs d'appellations contrôlées les règles à observer dans le cas d'exploitation comportant à la fois des vins d'appellation et des vins d'hybrides producteurs-directs :

1° Les hybrides producteurs-directs et les plants non admis dans les décrets de contrôle doivent être vendangés et vinifiés à part sous peine de poursuites correctionnelles ;

2° Il est également rappelé que toutes les fois où un viticulteur récolte des vins à appellation contrôlée et d'autres vins, la déclaration de récolte doit faire ressortir en faveur de ces derniers (hybrides ou ordinaires) un rendement à l'hectare supérieur de 10 % au moins par rapport aux cépages nobles.

Les viticulteurs qui, pour une raison quelconque, préjugent qu'ils ne pourront respecter cette règle, doivent adresser une demande de dérogation à l'agent technique de l'Institut national des Appellations d'origine :

J. Robert, inspecteur, 92, rue Joseph-Vernet, Avignon,

pendant que la récolte sera sur pied. C'est en effet au producteur qu'il appartient de faire la preuve, et elle ne saurait être conçue autrement que par un examen des parcelles avant les vendanges.

—«o»—

Cours d'œnologie. — Nous tenons à prévenir nos lecteurs qu'un cours d'œnologie par correspondance, professé par M. Raymond Brunet, à l'Ecole supérieure de Commerce de Paris, et comprenant 22 leçons, commencera le 1er décembre prochain. Les intéressés sont priés de se faire inscrire chez M. Brunet, 5, rue Angélique-Vérien, à Neuilly-sur-Seine (Seine).

—«o»—

XIIme Congrès international d'oléiculture. — Le XIIme Congrès international d'oléiculture se tiendra à Alger, Bougie et Oran, du 23 novembre au 4 décembre 1947.

De très importantes questions techniques, économiques et commerciales seront discutées à ce Congrès, auquel tous les pays oléicoles participeront officiellement.

Les intéressés à cette manifestation oléicole internationale, complétée par de fort belles excursions à travers l'Algérie, sont priés de demander le *Programme* du Congrès au Secrétariat général, Palais de l'Agriculture, 113, Promenade des Anglais, Nice.

—«o»—

Une deuxième session de l'examen d'entrée à l'Ecole d'agriculture et à l'Ecole d'artisanat rural de Neuvic (Corrèze). — Les parents qui désirent présenter leurs enfants à l'examen d'entrée de l'Ecole d'agriculture de Neuvic (Corrèze) sont informés qu'en rraison des nombreuses demandes nouvelles d'inscription, une deuxième session de l'examen d'entrée aura lieu le 30 septembre 1947, à 10 h. 30, à l'Ecole d'agriculture.

En même temps aura lieu une deuxième session de l'examen d'admission à l'Ecole d'artisanat rural de Neuvic.

L'Ecole d'agriculture se propose de former des agriculteurs instruits, et l'Ecole d'artisanat rural a pour but l'enseignement des métiers du bois, du fer et de la mécanique rurale. Dans les deux Ecoles, une large place est faite à l'enseignement pratique et à l'enseignement général.

La durée des études est de trois ans. Les candidats doivent avoir 13 ans au moins au 31 décembre 1947. Le niveau de l'examen d'entrée est celui du Certificat d'études. Il est admis des internes, des demi-pensionnaires et des externes. Les externes ne versent que le fonds de

garantie exigé de tous les élèves : 800 francs par an. Les internes et les demi-pensionnaires peuvent recevoir des bourses. Les élèves de l'Ecole d'artisanat, internes ou externes, ayant une bourse, profiteront, en plus, d'un crédit de premier équipement de 5 à 6.000 francs.

Pour l'inscription à cette deuxième session de l'examen d'entrée, écrire au Directeur de l'Ecole d'agriculture (ou de l'Ecole d'artisanat rural), à Neuvic (Corrèze).

—«o»—

A Villaudric. — Le concours annuel de vins a eu lieu le 23 août à Toulouse avec son succès habituel.

Nous présentons nos félicitations les plus chaudes à son président, M. R.-L. Chabanon et à ses collaborateurs. E. D.

BIBLIOGRAPHIE

Marcel Biron, Ingénieur agricole E. N. A. M., Conseiller technique œnologue des monopoles d'Etat de Turquie, Istanbul. — **Vignes et Vins de Turquie.** (Table des matières).

Tome I. — *Thrace et Marmara*. — Cépages rouges : Papaskarasi et son vieillissement ; Adakarasi ou vin de l'île ; Karalahane, Karagevrek et Pamit ; Kuntra de Bozcaada. — Cépages blancs : Yapincak et sa fermentation ; Karasakiz, Keçimemesi ; Alpehlivan et son vin à eaux-de-vie ; Vassilaki ou Altintas. — Reconstitution du vignoble détruit par le phylloxéra. Essais d'acclimatation de cépages européens de qualité.

Tome II. — *Izmir et la région Egéenne*. — Sultanine ; Misket d'Izmir ; Bordo : vin rouge de « Cabernets », divers de Mourvèdre et de Tokmak. Gamay, Bakirkara, Çalûzüm, etc...

Tome III. — *Ankara* et les hauts plateaux d'Anatolie ; Environs de la capitale ; Çubuk ; Kalecik ; Kirikkalé ; Hasandede ; Kirsehir.

Tome IV. — *Tokat* et le Nord de l'Anatolie ; Narince de Tokat ; Çorum ; Yozgat ; Safranbolu.

Tome V. — *Elazig* et ses montagnes ; Oküzgözü et Bogazkere ; Silfoni ; Malatya et les essais de vinification.

Tome VI. — *Kayseri* et les laves de l'Ergias ; Develi ; Urgüp et ses caves pittoresques ; Nevsehir ; Nigde et le défilé du Toros ; Tarsus et Cihan.

Tome VII. — *Antep* et le Sud-Est de l'Anatolie ; Antep et ses vins spéciaux ; Sergikarasi et ses mistelles rouges ; Dökülgen et ses eaux-de-vie ; Kabarcik et ses vins blancs de table ; Kilis ; Rumi et ses mistelles ; Horozkarasi et son vin rouge alcoolique. — *Maras* et ses vins. — *Urfa* et les essais de vinification dans les régions chaudes de l'Asie Mineure.

Tome VIII. — *Hatay* : Iskenderum ; Kirikkan et l'Aküzüm ; Antakya et ses vins rouges.

Istanbul 1947 (en préparation).

BIBLIOGRAPHIE

Henry GIRARD. — **La fonction administrative et la fonction commerciale dans les entreprises agricoles.** — Brochure 21 × 27, 12 pages, septième publication de l'I. O. S. T. A., 21, rue Viète, Paris (17me). C. C. P. Paris 5549-87. Prix : 25 fr. (30 fr. franco).

M. Henry Girard s'applique, dans son étude, à montrer l'importance des fonctions administrative et commerciale de la ferme. Dans la première partie, il indique comment l'agriculteur doit administrer son exploitation, c'est-à-dire, pour reprendre les termes de Fayol, prévoir, organiser, commander, coordonner et contrôler l'activité de son entreprise et tirer le meilleur parti de la main-d'œuvre et des moyens techniques et financiers dont il dispose.

Dans la deuxième partie, l'auteur regrette la carence quasi complète de la fonction commerciale dans les entreprises agricoles, et il traduit dans vingt propositions la réponse aux trois questions qui résument la fonction commerciale : Comment vendons-nous ? Comment faut-il vendre pour bien vendre ? Est-il possible de s'orienter vers de meilleures méthodes ?

Cet ouvrage est le fruit d'une longue expérience des gens et des choses de la terre et la pensée d'un des pionniers de l'Organisation scientifique du travail en agriculture.

La S. N. C. F. communique : Pour faciliter le déplacement des personnes désirant assister à l'Assemblée annuelle du Musée du Désert, desservi par le P. A. de Corbès, la S. N. C. F. mettra en marche, le dimanche 7 septembre, les trains spéciaux ci-après :

Train 9997 spécial : Alès, départ 8 h. 25, Corbès, arrivée 9 h. 49.

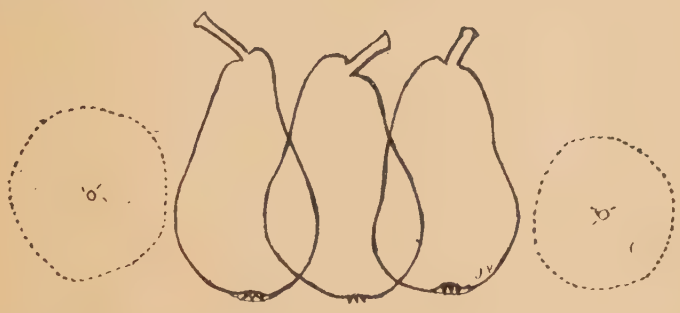
Train 9996 spécial : Corbès, départ 17 h. 21, Alès, arrivée 18 h. 50.

Ces trains desserviront toutes les gares d'Alès à Saint-Jean-du-Gard à l'exception de la station de Massiès.

MONTPELLIER — IMPRIMERIE CHARLES DÉHAN

DOCTEUR JULES GUYOT

Maturité : fin août. *Synonyme :* ...»...



FRUIT. — Gros, parfois très gros, asymétrique.

Epiderme : vert clair, puis jaune citrin, abondamment et finement pointillé de roux, teinté ou non de rose ; à peine taché de brun vers le pédicelle.

Pédicelle : fort, assez court, oblique au pied d'un fort éperon.

Cuvette du pédicelle : étroite et peu profonde.

Cuvette de l'œil : peu marquée, généralement bossuée ou plissée.

Œil : moyen, ouvert.

Chair : blanche, fine, fondante, sucrée, saveur agréable.

Pépins : petits.

Qualité : TRÈS BONNE.

Remarque. — Cueillir avant maturité. Dès qu'elle semble complète, la chair devient pâteuse ; consommer sans trop attendre. Fruit d'AMATEUR et de MARCHÉ.

ARBRE. — De moyenne vigueur, à port érigé, très fertile sur cognassier, mais, sur franc, elle ne se met bien à fruit qu'après six à huit ans.

Rameaux : longs, dressés, brun-rougeâtre, lenticelles abondants ; yeux aplatis et courts.

Feuilles : elliptiques, fermes, de moyenne taille.

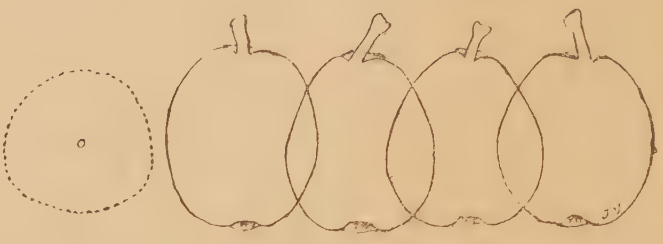
Boutons : moyens, allongés, pointus.

Remarque. — S'accommode des formes moyennes et même du cordon. C'est en sol sain, chaud et fertile que les fruits sont les meilleurs. Tailler court. Ne craint pas la tavelure.

DOYENNÉ D'ALENÇON

Maturité : janv.-fin février.

Synonymes : Doy. d'hiver nouveau, Doy. gris d'hiver nouveau, Doy. marbré, Saint-Michel d'hiver.



FRUIT. — Moyen ou surmoyen, ovoïde, presque symétrique.

Epiderme : assez épais, rude, vert clair puis jaune citrin, maculé de brun autour du pédicelle, plus ou moins voilé de roux ou de gris et rarement frappé de rose.

Pédicelle : gros, court, renflé à l'extrémité.

Cuvette du pédicelle : faible, moyennement profonde, à bord ondulé.

Cuvette de l'œil : étroite, peu ou moyennement profonde, assez régulière.

Œil : petit ou moyen, ouvert ou mi-ouvert, sépales assez longs.

Chair : jaunâtre, mi-fine, tendre, mi-juteuse, sucrée.

Qualité : TRÈS BONNE ou bonne.

Remarque. — De bonne conservation, murit lentement avant de blettir. Ride au fruitier s'il est cueilli trop tôt.

ARBRE. — De vigueur surmoyenne, suffisamment fertile surtout sur cognassier. S'accommode de toutes les formes.

Rameaux : de moyenne vigueur, brun clair ou légèrement gris verdâtres ; yeux assez gros, ovoïdes, écartés.

Feuilles : à peine moyennes, elliptiques, étalées ou arquées et vert franc. Pétiole grêle et assez long.

Boutons : petits, ovoïdes, obtus ; fleurs moyennes, hâtives.

Remarque. — Sujet à la tavelure en plaine et dans les terrains frais. A cueillir tardivement, en novembre.

VENDANGES 1947

Pour obtenir des vins de qualité
et assurer leur bonne conservation,
employez

le **SULFIPHOSPHATE TELLE**

200 gr. d'anhydride sulfureux pur / et 200 gr. de phosphate biammonique \ par litre

et les **LEVURES MULTIPLIÉES "WEINMANN"**

Charbons décolorants - Bisulfite liquide titré - Métabisulfite de potasse -- Mastic pour cuves -- Mèches soufrées Tonnyl liquide et en poudre

Demandez notices et conditions de vente

à l'INSTITUT ŒNOLOGIQUE DE CHAMPAGNE, 3, Place Carnot - ÉPERNAY (Marne)

SOCIÉTÉ
POUR LA
FABRICATION DES PRODUITS INSECTICIDES ET ANTICRYPTOGAMIQUES
S.O.F.P.I.A.
14, rue Halévy, PARIS (9e) — Tél. PRO. 21-30

Contre les ennemis des Arbres et de la Vigne

ARBOSÉROL

60 pour cent d'huile de schiste à haute teneur en soufre (13 pour cent)

Pour traitement d'Hiver et d'Été

UN BOUCLIER CONTRE LES PARASITES

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers
(Hérault)

AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

851

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le Bio-Sulfite Jacquemin

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A SAINT-CÉZAIRE (GARD)

PHOSAMO

ENGRAIS COMPLET *obtenu par combinaison chimique et* **NON** *par simple mélange*

MAXIMUN DE RENDEMENT A DÉPENSE ÉGALE D'ENGRAIS

Cie BORDELAISE

Capital 140 millions. Usines : SÈTE - BORDEAUX - NANTES - ROUEN

Agence du Sud-Est : 4, rue Viala, AVIGNON

COUCOUS 500 fr. Montre, 445. Réveils, 490. Pendules 400 **MONTRES-BRACELETS**, 1 200 frs Fco. **MACHINES A ECRIRE DI**, 600 fr Fco Semoirs a bras. 4.500 fr. Houes, lessiveuses et cuiseurs électr. **MOULINS ADAM**, 11.000 Pétrins, fours, roues, tracteurs **FORD**, etc. Envoi rapide partout Ecr. **LE POURVOYEUR, à SEMUR** (S.-et-Loire). Cat. 10 fr. avec aussi offre gros gains.

RÉGISSEUR, Chef de culture, références de 1er Ordre, recherche emploi régisseur, libre au 1er octobre, écrire au bureau du Journal.

INGÉNIEUR AGRICOLE, spécialité viticulture, 34 ans, marié, ex. clientes références, désirant rentrer en France, cherche direction domaine ou cave. Ecrire GILLET, Aïn Mokra, CONSTANTINE.

ADAPTEZ votre TRACTEUR FORD-FERGUSON

à la CULTURE de la VIGNE

par **RÉTRÉCISSEMENT à 1 m. 05** hors tout, pour plantations à 1 m. 50

S'adresser au GARAGE MÉTROPOLE :

TOULOUSE, 10, Bd d'Arcole — **CARCASSONNE,** 42, Bd Jean-Jaurès

PAMIERS - MONTAUBAN - St-GAUDENS

LES PÉPINIÈRES

CI. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

Etablissement de viticulture bien connu

FONDÉ EN 1901

Doivent leur renommée à la qualité et à la parfaite authenticité de leurs produits

TOUTES LES MEILLEURES VARIÉTÉS DE VIGNE :

- **Cépages Français, Vinifera pour la Cuve et la Table ;**
- **Hybrides greffés et Racinés ;**
- **Racinés porte-greffes ;**
- **Boutures greffables et Plantations.**

GROS, DÉTAIL, EXPORTATION

- Références en toutes régions viticoles -

POUR BIEN VINIFIER

ET AMELIORER QUALITÉ, DEGRÉ, BOUQUET,
ASSURER LA CONSERVATION DE VOS VINS

EMPLOYEZ LES

LEVURES SÉLECTIONNÉES

des LABORATOIRES G.-CÉSAR BOSS - BESANÇON (Doubs)

Notice explicative gratuite — Dépositaires sont demandés

PÉPINIÈRES
LARGILLIER - SEIBEL

Route de Marseille — MONTÉLIMAR (Drôme)

Choix **d'Hybrides Producteurs Directs** rigoureusement limité aux quelques variétés dont la culture est sûre, en particulier

SEIBEL 7053 « l'Hybride de sécurité » CONVIENT POUR LES **REMPLACEMENTS, et les meilleurs Couderc, Seyve-Villard, etc...**

Que choisir ?

Pour effectuer un placement commode et avantageux de vos disponibilités, vous avez le choix entre les **BONS DU TRÉSOR** et les **BONS DE LA RECONSTRUCTION.**

L'intérêt des **BONS DU TRÉSOR** est fixé à 1 3/4 % pour les bons à 6 mois, 2 % pour les bons à 1 an et 2 1/4 % pour les bons à 2 ans. Ces bons, qui peuvent être escomptés trois mois avant leur échéance, constituent un placement indiqué pour les fonds dont vous pouvez avoir besoin de disposer dans un délai assez rapproché.

Si, au contraire, vous voulez réaliser un placement à plus longue échéance, achetez des **BONS DE LA RECONSTRUCTION.** A 3 ans d'échéance et émis à 925 francs, par coupure de 1.000 francs de valeur nominale, ces bons rapportent effectivement 2,70 % par an. Ils seront admis à tout moment en souscription à n'importe quel emprunt émis pour les besoins de la Reconstruction par l'Etat, par le Crédit national ou par des groupements de sinistrés.

Les porteurs de **BONS DU TRÉSOR** et des **BONS DE LA RECONSTRUCTION** peuvent conserver l'anonymat. Les intérêts qu'ils reçoivent sont nets de tous impôts, y compris l'impôt général sur le revenu.

Pour vos Vignes

Utilisez les nouveaux pulvérisateurs

VERMOREL

PUISSANCE DE PULVERISATION
-: DOUCEUR DE TRACTION :-

VILLEFRANCHE-SUR-SAONE (RHONE)

Société anonyme au capital de 8.000.000 de francs

BAISSE sur les ENGRAIS... ?

en l'attendant

BAISSE IMPORTANTE

sur les

TERREAUX de GADOUES

triés, criblés et tamisés

Entreprise **G. DOBROUCHKESS**

16, Rue Frédéric-Chevillon, MARSEILLE

PLANTS DE VIGNE SÉLECTIONNÉS

TOUTES VARIETÉS

HYBRIDES FRANÇAIS A VINS FINS

Chardonnay-Ravat N° 6

— Tarif et documentation franco —

TISSIER-RAVAT, Hybrideur

MARCIGNY (Saône-et-Loire)

UN FIL *Seul* SUFFIT

CLOTUREZ, SUBDIVISEZ
VOS CHAMPS, VOS PRÉS
ET PROTÉGEZ VOS CULTURES

AVEC LA CLÔTURE ÉLECTRIQUE

ÉLECTRIC-CLOTSEUL

Etablissements Le Nourrisseul.
30, Bd de Sébastopol, PARIS (IV°)
Demander la notice gratuite

TRAITEZ VOS Arbres fruitiers

en hiver comme au printemps avec les **PULVÉRISATEURS VERMOREL**

Villefranche s/s. Rhône

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 8.000.000 DE FRANCS

notice sur demande

La Publicité

CONSTITUE UNE DOCUMENTATION INTERESSANTE
NE MANQUEZ PAS DE LA LIRE

UN MINERAI
FRANÇAIS

FINESSE
ADHÉRENCE
MOUILLABILITÉ

SOUFRE
de
NARBONNE

DOSAGE GARANTI : 80 pour cent de SOUFRE très divisé
Finesse 98 pour cent au tamis n° 900

SOCIÉTÉ LANGUEDOCIENNE DE RECHERCHES
ET D'EXPLOITATIONS MINIÈRES
18, Avenue du Maréchal Foch — NARBONNE (Aude)

LE DDT AU SERVICE DE L'AGRICULTURE

Gesarol

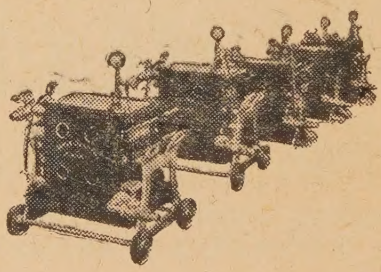
DDT Geigy DDT

PROTECTION TOTALE
contre
VERS de la GRAPPE
PYRALES
ALTISES

SANS POISON SANS ODEUR

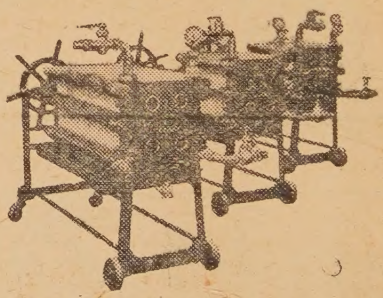
LICENCE EXCLUSIVE FLY-TOX 22, rue de MARIGNAN PARIS (8e)

LE FLY-TOX DISTRIBUTEURS ST-GOBAIN



FILTRES
A AMIANTE

POUDRES & PLAQUES
FILTRANTES



SOCIÉTÉ Nlle des ÉTABLISSEMENTS
SIMONETON
LE RAINCY
(SEINE-&-OISE)

Représentants et Agents dans le sud de la France

Pépinières Daniel Servel

SAINT-HIPPOLYTE-DU-FORT (Gard)

TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

:-: BOUTURES — PLANTS RACINÉS ET GREFFÉS :-:

Pour vos cultures, vos animaux, et en définitive **la santé de vos enfants**

Le Phosphore, c'est la Vie

Vos terres privées depuis 1940 de cet **élément essentiel**
vont le recevoir à nouveau sous forme

d'ENGRAIS PHOSPHATÉS

(Superphosphates, Scories Thomas, Phosphates moulus)

en quantités croissantes

ASSOCIATION DE PROPAGANDE DES ENGRAIS PHOSPHATÉS

PRESSOIR HORIZONTAL "VASLIN"

Adresse télégraphique
COMACAISE
Tél. 56

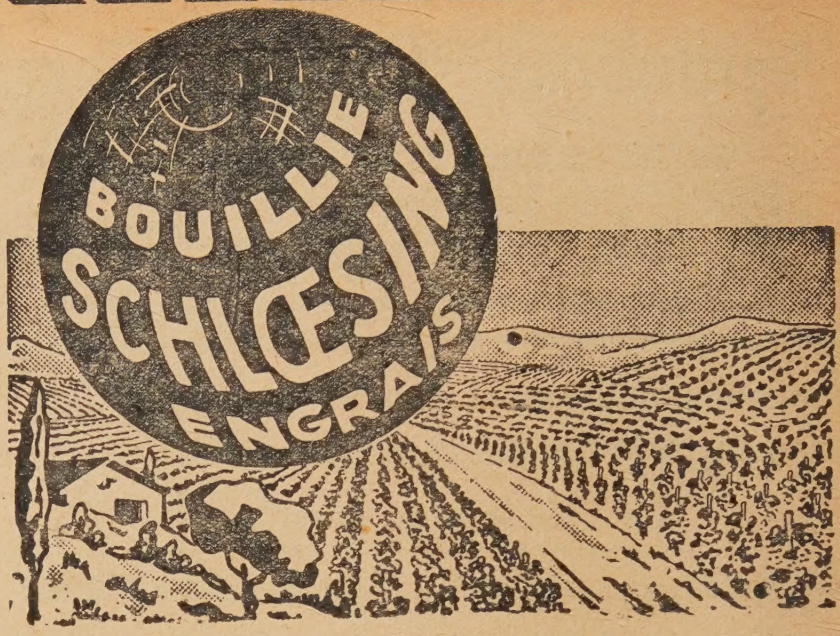
CONSTRUCTIONS G. BERNIER CHALONNAISES

CHALONNES s/r LOIRE

CHARRUES MOTO-VIGNERONNES POUR TRACTEURS

PORCS Toutes races, prix défiant concurrence, risques mortalité de route garantis.
Meilleures sélections
Maison du Porcelet St-Aulaire (Corrèze)

PORCS Elevage et reproduction tarif gratuit sur demande
PORFIN au BREUIL
BRIVE (Corrèze)



Les

USINES

SCHLŒSING

175, Rue Paradis --- MARSEILLE

Maison Centenaire

vous offrent à nouveau :

leurs

BOUILLIES

cuprique
cupro-arsenicale
doryphorique

leurs

SOUFRES NOIRS

et leur

SOUFRE GLORIA (Disques et bougies pour méchage)

Conseil d'Administration : MM. E. Vermorel, H. Blayac, Baron de Boixo, W. Bonnard. *Directeur de la publication :* E. Degrully.